MANUAL
DE USUARIO



AMASADORA

SY•AM650

Bienvenidos

Gracias por comprar la nueva Amasadora SY-AM650. Para disfrutar de todas las prestaciones, lea este manual de instrucciones atentamente. Para evitar daños o lesiones, siga siempre las instrucciones de seguridad que aparecen en este manual.

Advertencias Generales de Seguridad

Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico y guárdelas incluyendo la garantía, la factura y, a ser posible, la caja con el embalaje interior. Si este dispositivo pasa a terceros, por favor, incluya también las instrucciones de uso.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y con una finalidad determinada. Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para ser utilizado en tales circunstancias). No lo exponga a fuentes de calor, a la luz solar directa, a la humedad (en ningún caso lo sumerja en líquido) y manténgalo alejado de elementos afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Para limpiarlo o guardarlo apague el aparato, siempre retire la clavija del enchufe (tire de la clavija, no del cable) y, en caso de que no se esté utilizando, desmonte los accesorios.
- No utilice el electrodoméstico sin supervisión. Si tiene que abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o desenchúfelo (tire de la clavija, no del cable).
- Compruebe de forma regular si el aparato o el cable están dañados. No use el aparato si está dañado.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. Contacte siempre con un técnico autorizado. Para evitar daños, el cable defectuoso debe ser reparado únicamente por el fabricante, por nuestro servicio de atención al cliente o por una persona facultada para ello y con un cable del mismo tipo.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Ponga especial atención a las siguientes “Advertencias Especiales de Seguridad”.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su de seguridad.

Niños y personas con salud delicada

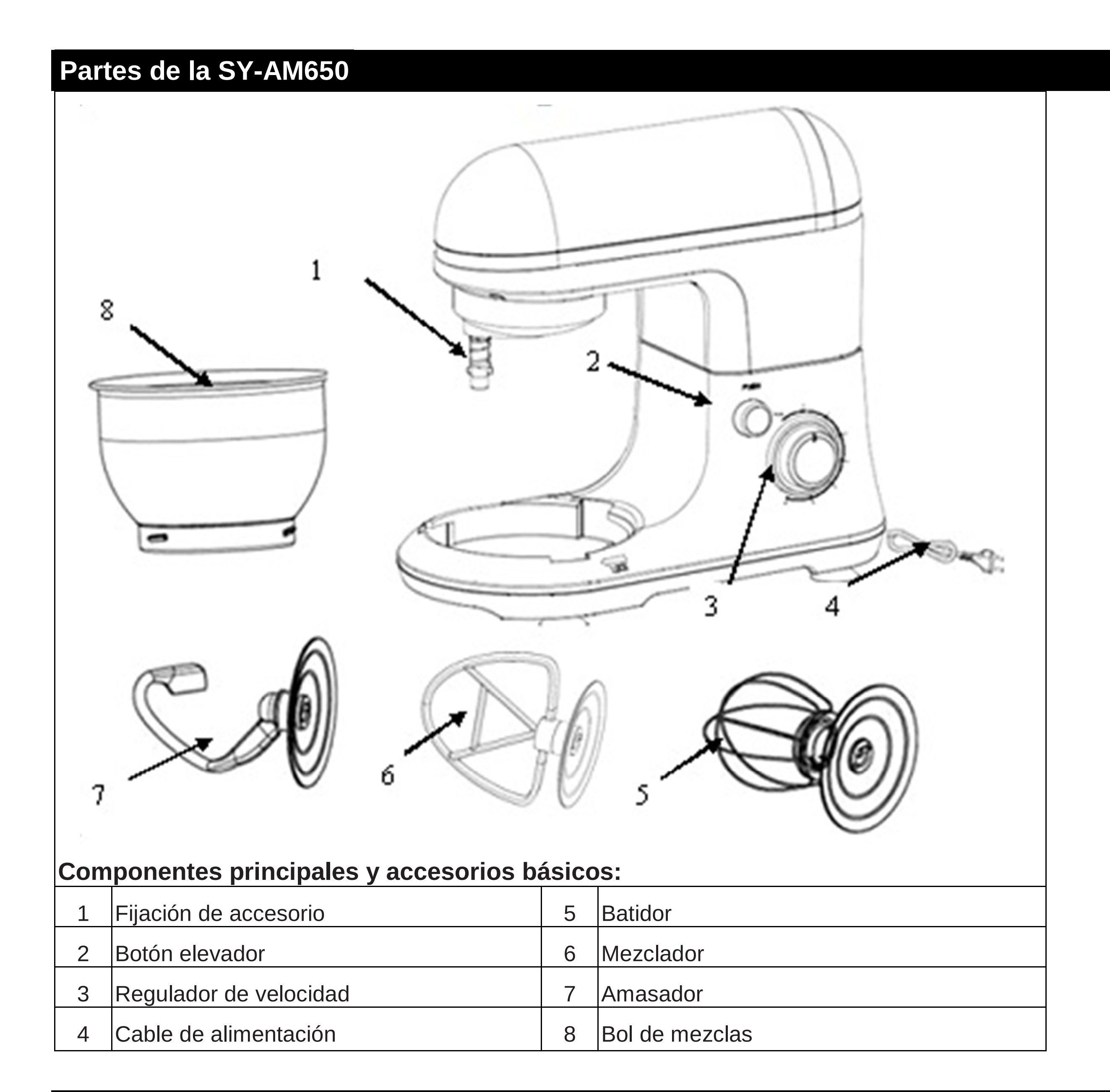
- Para la seguridad de los niños, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

  Precaución: No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio ya que existe **peligro de asfixia**.
- Para proteger a niños y personas con salud delicada de los peligros derivados de los equipos eléctricos, asegúrese de que este aparato se usa sólo con supervisión. Este aparato no es un juguete. No permita que los niños pequeños jueguen con él.

Advertencias especiales de seguridad para este electrodoméstico

- Utilice este aparato sólo con supervisión.
- No obstaculice los interruptores de seguridad.
- No inserte ningún objeto entre los brazos giratorios mientras el aparato está en funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie lisa, plana y estable.
- No conecte el enchufe sin haber instalado primero todos los accesorios necesarios.

Partes de la SY-AM650



Componentes principales y accesorios básicos:

1	Fijación de accesorio	5	Batidor
2	Botón elevador	6	Mezclador
3	Regulador de velocidad	7	Amasador
4	Cable de alimentación	8	Bol de mezclas

Uso del bol de mezclas

1. Coloque el bol de mezclas en su soporte y gírelo hasta que se fije completamente.
2. Para levantar el brazo, pulse el botón elevador (2). Así el brazo se moverá hacia arriba.
3. Inserte en el fijación de accesorio el utensilio que necesite, se oirá un click para confirmar que esta fijo.
4. A continuación añada los ingredientes.

   No llene demasiado el recipiente, la cantidad máxima de ingredientes es de 1,2 kg.
5. Baje el brazo utilizando el botón elevador (2).
6. Introduzca la clavija en una toma de corriente de 230 V/50 Hz debidamente instalada.
7. Encienda el aparato seleccionando en el regulador una velocidad comprendida entre 1 y 6 (la velocidad depende de la mezcla).
8. Para usos intermitentes (amasado a intervalos cortos), coloque el botón en posición “PULSE”. El botón debe mantenerse en esta posición según el intervalo de tiempo deseado. Cuando se suelta el botón, éste vuelve automáticamente a la posición “0”.

Ajuste de los niveles y uso del gancho para cantidades inferiores a 1,2 kg de mezcla

Niveles	Uso	Tipo de mezcla
1-3	Gancho de amasar	Masas pesadas (p. ej. pan o pasta brisa)
2-4	Mezclador	Masas semi-pesadas (p. ej. crepes o masa de bizcocho)
5-6	Batidor	Masas ligeras (p. ej. nata, clara del huevo, natillas)
Pulse	Batidor	Intervalos (p. ej. para mezclar masa de bizcocho, clara de huevo)

NOTA:

- **Tiempo breve de funcionamiento:** Con masas pesadas, no utilice el aparato durante más de seis minutos y, a continuación, deje que se enfríe, al menos, durante diez minutos.

9. Después de amasar/remover, gire el regulador de velocidad (3) hasta la posición “0”. en cuanto la masa se haya convertido en una bola. A continuación desenchufe el cable.
10. Pulse el botón elevador (2) y el brazo se moverá hacia arriba.
11. Ahora podrá retirar la masa del bol de mezclas con ayuda de una espátula.
12. A continuación puede retirar el bol de mezclas.
13. Limpie las piezas como se muestra en el apartado “Limpieza”.

Recetas sugeridas

Masa de bizcocho (Receta Básica) - Nivel 1-4

Ingredientes:

200 g de mantequilla o margarina, 200 g de azúcar, 1 sobre de azúcar vainillado o 1 sobre de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 g de harina de trigo, 1 sobre de levadura, aproximadamente 125 ml de leche.

Preparación:

Junte la harina y el resto de los ingredientes en el bol de mezclas, remuévalos con el batidor plano durante 30 segundos a nivel 1, después, durante aproximadamente 3 minutos a nivel 2. Unte el molde con mantequilla o cúbralo con papel para hornear. Rellene el molde con la masa y hornéelo. Antes de sacar el bizcocho del horno, compruebe que está hecho. Introduzca un palillo de madera en el centro del bizcocho. Si al sacarlo no quedan restos de masa, el bizcocho está listo. Coloque el bizcocho sobre un soporte para bizcochos y deje que se enfríe.

Horno tradicional

Altura de la bandeja: 2

Temperatura: horno eléctrico, calor arriba y abajo entre 175-200ºC; horno de gas: niveles 2 – 3.

Tiempo de cocción: 50-60 minutos.

La receta puede modificarse según los gustos del usuario, por ejemplo añadiendo 100 g de pasas o 100 g de nueces o 100 g de ralladura de chocolate.

Panecillos de linaza - Nivel 1-4

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 375 ml de agua, unos 40g de levadura, 100 g de requesón bajo en grasas bien escurrido, 1 cucharadita de sal. Para la cobertura: 2 cucharaditas de agua.

Preparación:

Ponga a remojo la linaza en 125 ml de agua templada. Vierta los 250 ml restantes de agua templada en el bol de mezclas, añada la levadura, el requesón y amáselo con el gancho de amasar al nivel 2. La levadura debe quedar completamente disuelta. Junte la harina con la linaza en remojo y la sal dentro del bol de mezclas. Amáselas concienzudamente al nivel 1, a continuación pase al nivel 3 y continúe amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla y déjela crecer en un lugar templado durante 45-60 minutos. Amásela bien una vez más, retírela del bol y haga dieciséis panecillos. Cubra la bandeja del horno con papel para hornear húmedo. Coloque los panecillos sobre la bandeja y deje que crezcan durante otros 15 minutos. Cúbralos con agua tibia y hornéelos.

Horno tradicional:

Altura de la bandeja: 2

Temperatura: horno eléctrico, calor arriba y abajo entre 200-220ºC (precalentar durante 5 minutos); horno de gas: niveles 2 – 3.

Tiempo de cocción: 30-40 minutos.

Mousse de chocolate - Nivel 5-6

Ingredientes:

200 ml de nata, 150 g chocolate negro para cobertura, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 sobre de azúcar vainillado, 1 cucharada de coñac o ron, ralladura de chocolate.

Preparación:

Monte la nata en el bol de mezclas con el batidor de globo. Retírela del bol y déjela enfriar en otro recipiente. Derrita el chocolate siguiendo las instrucciones que aparezcan en el paquete o en el microondas a 600W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado, el coñac o el ron y la sal en el bol de mezclas con el batidor de globo al nivel 2 hasta que quede con una textura similar a la del punto de nieve. Añada el chocolate derretido y mézclelo al nivel 5-6 hasta que quede homogéneo. Reserve un poco de nata para la decoración. Añada el resto de la nata a la mezcla y remuévala brevemente usando la función “PULSE”. Decore la mousse de chocolate y sírvala fría.

Masa de pizza - Nivel 1-4

Ingredientes

400 g de harina común, 250 ml de agua tibia, ½ cucharadita de azúcar, 1 sobre de levadura seca activa (unas 2 ½ cucharaditas), 1 cucharadita y media de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal.

Preparación:

Ponga la harina en el bol. Mezcle el resto de ingredientes en un bol o en otro recipiente. Encienda la amasadora a velocidad 1-2 y añada el agua poco a poco. Según se vayan ligando los ingredientes y la masa se vaya convirtiendo en una bola, aumente la velocidad al nivel 3-4. Amásela a esa velocidad durante un par de minutos, hasta que la bola de masa no tenga grumos. Retírela del bol y divídala en 2-4 partes. Extiéndalas sobre una superficie cubierta de harina para formar las bases de la pizza (circulares o rectangulares), a continuación colóquelas sobre una bandeja o rejilla para horno. Unte la base de la pizza con salsa de tomate y añada los ingredientes: champiñones, jamón, olivas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc. Aderécela con hierbas aromáticas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva. Introdúzcala en el horno previamente precalentado a 200ºC/400ºF o en un horno de gas a nivel 6 durante 15-20 minutos, hasta que los ingredientes estén dorados.

Pan blanco - Nivel 3-6

Ingredientes:
600 g de harina de fuerza, 1 sobre de levadura seca activa (unas 2 ½ cucharaditas), 345 ml de agua tibia, 1 cucharada de aceite de girasol o de mantequilla, 1 cucharadita de azúcar y 2 cucharaditas de sal.

Preparación:

Siga los mismos pasos que para la masa de pizza, a continuación ponga la masa en un bol, cúbrala y déjela reposar en un lugar templado hasta que haya duplicado su tamaño (30-40 minutos). Retire la masa y presiónela para eliminar el aire. Amásela con suavidad en una superficie cubierta con harina, dele forma de hogaza o póngala en un molde, cúbrala y déjela crecer en un lugar templado durante otros 30 minutos. Métala en el horno previamente precalentado a 200ºC/400ºF o en un horno de gas a nivel 6 durante 25-30 minutos, hasta que se dore y se ahueque un poco por debajo.

Panecillos de semillas de amapola - Nivel 1-3

Ingredientes:
570 g de harina de fuerza, 1 sobre de levadura seca activa (unas 2 ½ cucharaditas), 300 ml de leche (tibia), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 1 cucharadita y media de azúcar, 2 cucharaditas de sal y 75 g de semillas de amapola.

Preparación:
Mezcle la leche, los huevos, el aceite, la sal y la levadura en un bol u otro recipiente y déjelos durante 5 minutos. Añada la harina y las semillas de amapola en el bol y mézclelas al nivel 1 mientras añade el líquido poco a poco, a continuación suba al nivel 2 y mezcle durante 5 minutos. Ponga la masa en una superficie cubierta de harina, divídala en 8-10 partes, deles forma de panecillo y, a continuación, póngalos sobre papel vegetal para hornear. Déjelos en un lugar templado hasta que dupliquen su tamaño. Con la ayuda de un pincel, extienda un poco de huevo o de leche sobre los panecillos e introdúzcalos en un horno precalentado a 220ºC/425ºF o en un horno de gas a nivel 7 durante 20-25 minutos, hasta que se doren y se ahuequen un poco por debajo.

Pan de hierbas italiano

Ingredientes:
575 g de harina de fuerza, 1 sobre de levadura seca activa (unas 2 ½ cucharaditas), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharadas de hierbas aromáticas.

Preparación:
Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un bol u otro recipiente y déjelos durante 5 minutos. Añada la harina y las hierbas aromáticas en el bol y mézclelas al nivel 1 mientras añade el líquido poco a poco, a continuación suba al nivel 2 y siga mezclando durante 5 minutos. Ponga la masa en un bol, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que haya duplicado su tamaño (20-30 minutos). Después, colóquela sobre una superficie cubierta de harina, amásela suavemente para eliminar el aire, dele forma, póngala sobre un papel para hornear y déjela en un lugar cálido hasta que haya duplicado su tamaño. Métala en el horno precalentado a 200ºC/400ºF o en un horno de gas a nivel 6 durante 25 minutos, hasta que se dore y se ahueque un poco por debajo.

Helado de café y brandy - Nivel 5-6

Ingredientes:
3 huevos, 75 g de azúcar extrafino, 300 ml de nata para cocinar, 2 cucharadas de café instantáneo, 300 ml de nata para montar, 2 ½ cucharadas de brandy.

Preparación:
Añada el azúcar y los huevos al bol y mézclelos al nivel 6 hasta que no queden grumos. En una cacerola, mezcle la nata para cocinar y el café hasta que hiervan y añádalos a la mezcla de huevo y azúcar. Déjelo cocer al baño maría y a fuego lento, remueva bien hasta que esté lo suficientemente espeso como para pegarse a la parte trasera de una cuchara. Ponga la mezcla en un bol y déjela enfriar. Bata la nata para montar al nivel 6 hasta que esté a punto de nieve, a continuación incorpórela a la mezcla de huevo y azúcar, ya fría, junto con el brandy. Viértala en un recipiente, cúbralo y enfríelo durante 2 ½ -3 horas hasta que esté parcialmente congelado. Saque la mezcla, remuévala bien y congélela de nuevo hasta que alcance la textura deseada.

Merengue - Nivel 5-6

Ingredientes:
4 claras de huevo, 100 g de azúcar extrafino y 100 g azúcar glas

Preparación:
En un bol, bata las claras de huevo a nivel 6 hasta que casi estén a punto de nieve. Añada la mitad del azúcar y bata de nuevo la mezcla hasta que no queden grumos y se consiga el punto de nieve. Retírela del bol y vierta gradualmente el resto del azúcar con una cuchara de metal. Extienda un papel para cocinar y, con una cuchara o una manga, deposite la mezcla de merengue formando óvalos. Espolvoree el resto del azúcar sobre los merengues y colóquelos sobre la bandeja inferior del horno y a baja temperatura (120ºC/250ºF/ nivel ½ de un horno de gas) durante hora y media. Déjelos enfriar en una rejilla. Decórelos con frutos rojos, chocolate y nata.

Limpieza

- Antes de limpiar el aparato retire la clavija del enchufe.
- Nunca sumerja en agua la carcasa del motor.
- No utilice detergentes fuertes o abrasivos.

Carcasa del motor

- Para limpiar la carcasa exterior únicamente debe utilizarse un paño húmedo.

Bol de mezclas y accesorios para mezclar

PRECAUCIÓN:

- No lave los accesorios en el lavavajillas. Si se exponen al calor o a limpiadores cáusticos pueden deformarse o desteñirse.
- Los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos pueden limpiarse con agua jabonosa.
- Asegúrese de que todas las partes estén bien secas antes de volver a montar el electrodoméstico.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o similar a los filtros una vez se hayan secado.

Especificaciones

Amasadora con bol
Incluye varillas para amasar, batir y mezclar.
Control de velocidad regulable – 6 posiciones
Interruptor de pulsación
Bol de acero inoxidable
Sistema de bloqueo con interruptor de seguridad
Parte Superior con apertura fácil
Patas anti-deslizantes
Capacidad: 4L
Potencia: 650W
Peso: 4.7kg
Dimensiones: 33.9x21x33.5cm

Eliminación



No tire el electrodoméstico en una papelera doméstica
Deshágase del aparato mediante una empresa de recogida de residuos o en un lugar facilitado expresamente para el depósito de residuos.
Infórmese sobre la normativa vigente. En caso de duda, consulte con la empresa de recogida de residuos.

Declaración de Conformidad

Nombre del fabricante: Satyatrade S. L.
Dirección: Pol. Ind. La Raya. C/ Guadalquivir, 2.
Camarma de Esteruelas, 28816 Madrid
Tel: 902 430 967
Fax: 91 8864285
NIF: B83254763
País de fabricación: China
Descripción: Amasadora
Sytech® SY-AM650 cumple las siguientes directivas:

Estándar EMC: Directiva 2004/108/EC

Estándar LVD: 2006/95/EC

Estándar RoHS: 2011/65/EU

Firmado: Ajeet Nebhwani Utamchandani
Único Administrador

